

Receta de fideuá con mariscos



Receta de fideuá con mariscos

Esta receta de fideuá (fieua o fideuada) es un clásico de la cocina valenciana similar a la paella elaborado con ingredientes marinos en donde el tradicional arroz fue reemplazado por estos gruesos fideos.

Información Nutricional

Categoría: [Platos Principales](#)

Cocina: Española, Valenciana

Calorías: 400

Preparación: 45 minutos

Cocción: 2 horas

Raciones: 4 personas

Receta de fidehuá de mariscos

Ingredientes

1. Fidehuá

- 400 g de pasta de fideuá
- 12 gambas
- 8 mejillones sin cáscara
- 2 trozos grandes de rape fresco
- 1 sepia

2. Caldo

- 500 g de pescado a elección
- 12 cabezas de gambas
- 1 cebolla
- Perejil

3. Sofrito

- 2 dientes de ajo
- 1 cebolla
- 1 puerro
- 1 tomate
- [Aceite de oliva virgen extra](#)
- [Azafrán](#)

Preparación

- 1. En una cazuela grande añadir un chorro de aceite de oliva, calentar a fuego alto y al hervir, añadir las cabezas de las gambas y saltear por un par de minutos, revolver constantemente hasta que estén doradas, presionar para que suelten el jugo interior.
- 2. Incorporar la cebolla picada en trozo pequeños, bajar el fuego y sofreír por unos minutos hasta que la cebolla esté pochada, añadir el perejil picado y el pescado elegido limpio, mezclar todo, cubrir con agua fría y cocinar a fuego medio-bajo durante 60 minutos, colar el caldo de cocción y reservar.
- 3. En una cacerola grande, añadir un chorro de aceite de oliva, calentar a fuego alto e incorporar las gambas, la sepia, los mejillones y el rape troceados, cocinar por unos 3 minutos hasta que estén dorados, retirar y reservar.
- 4. En el mismo aceite, añadir los ajos y la cebolla picados en trozos muy pequeños, sofreír hasta que la cebolla esté transparente e incorporar el puerro troceado, el tomate rallado y mantener hasta que suelte su caldo.
- 5. Añadir la pasta de fideuá, sal a gusto y bañar todo con el caldo, añadir unas hebras de azafrán, bajar el fuego y cocinar lentamente hasta que estén al dente, añadiendo más caldo de ser necesario.
- 6. Añadir las gambas, la sepia, los mejillones y el rape en la cacerola, revolver y mantener por 5 minutos para integrar aromas y sabores. Apagar el fuego y reposar por 5 más antes de servir.
- 7. Servir la fideuá con mariscos inmediatamente, acompañada de un buen trozo de pan y una cerveza fresca.

Juego de pasta acero inoxidable



[Inoxriv Duetto Juego Pasta Design Plus, Acero Inoxidable 18/10, diámetro CM. 24](#)

[Ver Precio](#)

Recomendamos

[Chipirones en su tinta](#)

[Boquerones al vinagre](#)